



Progetto "Grani Antichi": al via in Irpinia alla comunità di giovani agricoltori per salvare la Risciola

Risciola: un grano tenero antico e prezioso, riscoperto nelle terre dell'Irpinia e riportato alla luce grazie alla collaborazione tra la famiglia di imprenditori Lo Conte e giovani agricoltori appassionati, pronti a riconferire il giusto valore ai prodotti della terra.

Si chiama 'Grani Antichi' e ha l'obiettivo di creare una comunità di agricoltori per ri-coltivare in modo tradizionale grani antichi autoctoni, partendo dalla Risciola, in terreni biologici dell'Irpinia, attraverso una filiera integrata e sostenibile, nel rispetto della biodiversità. L'iniziativa è partita dalla famiglia di imprenditori agricoli Lo Conte, originaria di Avellino, cinque generazioni dedicate alla cura della terra, la cui *mission* è da sempre quella di preservare la ricchezza e la tradizione del territorio facendo, come in questo caso, rivivere grani antichi e dimenticati, ma sani e saporiti.

L'idea è semplice: piantare nuovamente grani autoctoni in terreni irpini, biologici o con metodo integrato, controllati e naturalmente fertili, grazie all'esperienza e all'attività di giovani e appassionati agricoltori, lasciando che la natura faccia poi il suo corso.

LA COMUNITA' RISCIOLA: COME FUNZIONA - Il Gruppo Lo Conte distribuisce, gratuitamente, i semi necessari ai coltivatori iscritti alla Comunità irpina del grano Risciola, acquistandone tutta la produzione e garantendo sia una maggiorazione del 60% del prezzo di mercato che un'assistenza totale agli agricoltori che decidono di prendere parte al progetto. E' necessario seguire un disciplinare condiviso, al fine di produrre il grano antico nel rispetto dell'agricoltura biologica e delle migliori tecniche di coltivazione per ottenere un reddito più alto delle normali coltivazioni.

Non potendo garantire quantità industriali, il grano antico non viene utilizzato dai grandi molini, per questo la macinazione viene effettuata nel molino a pietra che non ha la possibilità di raffinare la farina. Alimentato da energia, come vuole la tradizione: il chicco di grano macinato a pietra, infatti, conserva integre le sue parti, preservando tutti i valori nutrizionali. Il grano raccolto non verrà tutto macinato: ne verrà conservata una parte da donare ad altri agricoltori.

Far parte della comunità Risciola significa incentivare un tipo di produzione a km 0, dal campo direttamente al molino, garantendo la sostenibilità ambientale del progetto. "Ogni anno contiamo di poter crescere in base alla bontà dei raccolti, per le disponibilità di semi, e alla notorietà del progetto – spiega Antonio Lo Conte a capo del gruppo - Siamo partiti da un terreno della nostra famiglia, una collina asciutta e ventilata e non troppo fredda. Le sue zolle, ricche di potassio vulcanico, lo rendono un terreno franco, che grazie alla tradizionale rotazione delle colture, preserva i sali minerali e li trasferisce alla pianta, rendendola completa a livello nutrizionale. L'esposizione al sole e l'impossibilità del ristagno di acqua favoriscono così la crescita sana del grano, che non necessita di interventi umani per il diserbo chimico – continua Lo Conte - Abbiamo sottoposto i nostri terreni a scrupolose analisi per essere certi che siano sani, ricchi e fertili come sono sempre stati. I grani antichi sono sicuramente 100% italiani e sono tracciati punto per punto in una filiera di contadini disposti a seminare questo grano pur sapendo che produrrà la metà del raccolto garantito da un grano moderno. Da questa filiera ne derivano prodotti che esprimono al meglio il valore aggiunto di questi grani, sia per la qualità della materia prima che per l'estrema cura di tutto il processo produttivo".

Ufficio Stampa – DAG Communication

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – borrico@dagcom.com
Giulia Boniello – 02.89054151 – 333.7133990 – gboniello@dagcom.com



LA RISCIOIA, LA RISCOPERTA DEL GRANO AUTOCTONO IRPINO - La Risciola è un grano tenero che sin dal 1500 offre le produzioni migliori in alta collina, dove la ventilazione è sempre presente e in modo particolare in Basilicata, Molise e Campania, dove dal 1890 è uno dei prodotti agroalimentari tradizionali. E' un grano prezioso, ricco di antiossidanti, minerali e vitamine che assicurano un gusto deciso e autentico, e caratterizzato da un ridotto contenuto di glutine e meno del 2% di lipidi. I semi di Risciola non sono stati incrociati né modificati negli anni, mantenendo così intatte tutte le proprietà nutrizionali. La farina di Risciola è, per esempio, eccellente per produrre pane artigianale tradizionale, ottenuto con metodi di panificazione naturale.

“Tutelare il territorio, tutelarne la salubrità, tutelare i nostri giovani restituendo loro il valore e la passione per un mestiere antico e nobile e la soddisfazione di veder germogliare semi scomparsi da tempo: c'è tutto questo dentro i piccoli semi che abbiamo piantato – commenta ancora Lo Conte - Noi sappiamo bene che l'agricoltura è un ciclo che deve tornare a essere sostenibile e integrato, per questo abbiamo scelto di sposare la filosofia del biologico, non solo a livello ambientale: vogliamo che la coltivazione di grani antichi sia un modo per promuovere i valori di rispetto, tradizione e solidarietà, soprattutto riscoprendo sapori antichi. Per questo siamo partiti dagli agricoltori che seminano il grano attentamente controllato in laboratorio, chicco dopo chicco, per preservare la sua biodiversità. Abbiamo coinvolto agricoltori giovani e meno giovani, per promuovere un dialogo tra metodi antichi e innovazione e per offrire un'opportunità in più di lavoro”.

Gruppo Lo Conte

*Il Gruppo Lo Conte è leader in Italia nella produzione di farine speciali e preparazioni per dolci. Con il brand **Le Farine Magiche**, nato nel 1980 e simbolo dello spirito innovatore del Gruppo, la linea di prodotti **Decorì**, dedicata alle preparazioni dolci, e **Molino Vigevano**, storico marchio di farine speciali per uso casalingo e professionale, il **Gruppo Lo Conte** è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine e il primo del settore farine speciali e miste. Con un'offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, grazie anche al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. www.locontenaturalimenti.it*

Ufficio Stampa – DAG Communication

Barbara Orrico – 02.89054165 – 347.5419012 – borrico@dagcom.com
Giulia Boniello – 02.89054151 – 333.7133990 – gboniello@dagcom.com